



# Installations- und Betriebshandbuch

## **BISTRO-SERIE**

Gasbefeuerter Steinofen

*Gewerbliche Modelle für Europa*



### **BISTRO 3030**

WS-BL-3030-RFG-CE

### **BISTRO 4343**

WS-BL-4343-RFG-CE, WS-BL-4343-RFG-W-CE

### **BISTRO 4355**

WS-BL-4355-RFG-CE, WS-BL-4355-RFG-W-CE

### **KUNDENSPEZ. MODELLE**

WS-CS-REC-11-RFG-CE



# WoodStone

#### **WOOD STONE CORPORATION**

1801 W. Bakerview Rd.  
Bellingham, WA 98226 USA

Tel (360) 650-1111  
Fax (360) 650-1166

[www.woodstone-corp.com](http://www.woodstone-corp.com)

Revidiert April 2010

*Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen >*



### INHALTSVERZEICHNIS

BISTRO-PRODUKTREIHE	4
BISTRO 3030 — TECHNISCHE DATEN	5
BISTRO 4343 — TECHNISCHE DATEN	6
BISTRO 4355 — TECHNISCHE DATEN	7
INSTALLATIONSABSTÄNDE	8
VERSCHIEBEN DES OFENS	9
EXPLOSIONSDARSTELLUNG	11
MONTAGE	12
TECHNISCHE DATEN	18
VERSORGUNGSLEITUNGEN	20
OFENENTLÜFTUNG	21
ANFÄNGLICHE INBETRIEBNAHME	22
OFENBETRIEB - TÄGLICH	23
HOLZOFEN-OPTIONEN	24
TÄGLICHE WARTUNG	25
CONTROLLER	26
CE STROMLAUFPLAN	27
ANLEITUNG ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG	28
BESCHRÄNKTE GARANTIE	29



### INSTALLATIONS- UND BETRIEBSHANDBUCH FÜR DEN OFEN WOOD STONE BISTRO

**WS-BL-3030-RFG-CE-(NG,LP),  
WS-BL-4343-RFG-CE-(NG,LP) UND WS-BL-4355-RFG-CE-(NG,LP)**

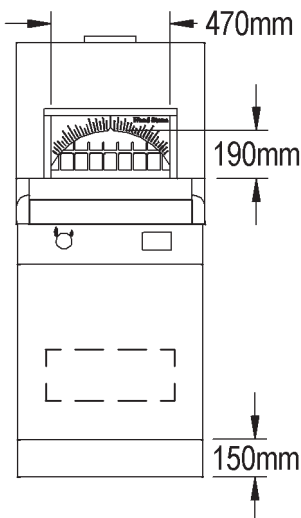
**EUROPÄISCHES ERDGAS- ODER PROPAN-BEFEUERTES STEINOFENMODELL  
MODELLE MIT INTERNEM ÜBERGANG. EINSCHLIESSLICH RFG-W-MODELLE.**



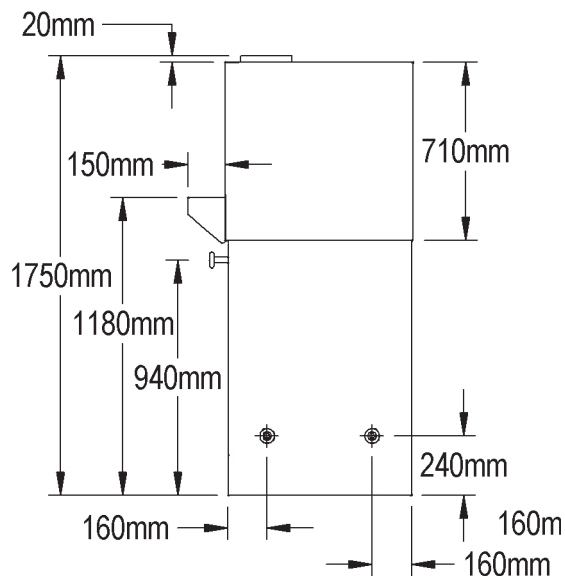
DIESE ÖFEN SIND FÜR GEWERBLICHEN EINSATZ UND BEDIENUNG DURCH GESCHULTES PERSONAL VORGESEHEN. DIESER OFEN MUSS VON QUALIFIZIERTEN PERSONEN DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEND INSTALLIERT WERDEN. DIESER OFEN MUSS MIT AUSREICHENDER ENTLÜFTUNG INSTALLIERT WERDEN, DAMIT KEINE UNAKZEPTABLEN KONZENTRATIONEN GESUNDHEITSSCHÄDLICHER STOFFE IM RAUM MIT DEM OFEN AUFTRETEN. DIESER OFEN BENÖTIGT UNBEHINDERTE FRISCHLUFTZUFUHR FÜR ZUFRIEDENSTELLENDEN VERBRENNUNG UND MUSS IN EINEM AUSREICHEND ENTLÜFTETEN RAUM DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEND INSTALLIERT WERDEN. DIESER OFEN MUSS MINDESTENS ALLE 12 MONATE ODER HÄUFTER, WENN STARKE BENUTZUNG ZU ERWARTEN IST, VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL GEWARTET WERDEN.



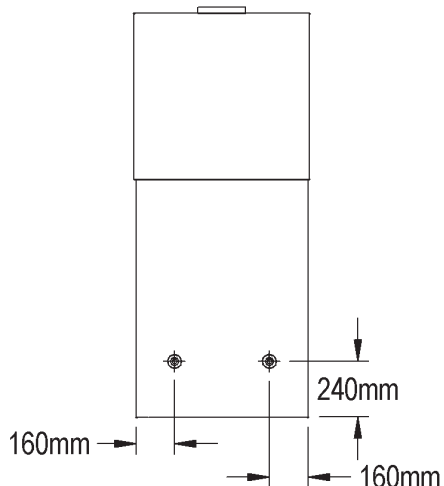
### Frontalansicht



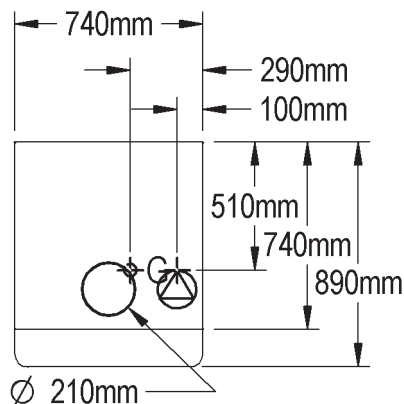
### Seitenansicht



### Rückansicht



### Draufsicht



#### VERSORGUNGSLEITUNGEN — TECHNISCHE DATEN

EN 437 Gasgruppe	I <sub>2H</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>B/P(50)</sub>	I <sub>3P</sub>
Deklarierte Eingangsleistung (kW)	16,1	16,1	13,6	13,6	13,6	12,3

Ventilauslassdruck (mbar)					
I <sub>2H</sub>	I <sub>2E</sub> und I <sub>2ELL</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	I <sub>3P</sub>
11,2	11,2	17,4	17,4	17,4	17,4

**Versandgewicht: 499 kg**

#### Einlassdruck (mbar)

I <sub>2H</sub>	I <sub>2E</sub> und I <sub>2ELL</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	I <sub>3P</sub>
20	20	28-30/37/50	30	50	30/37/50

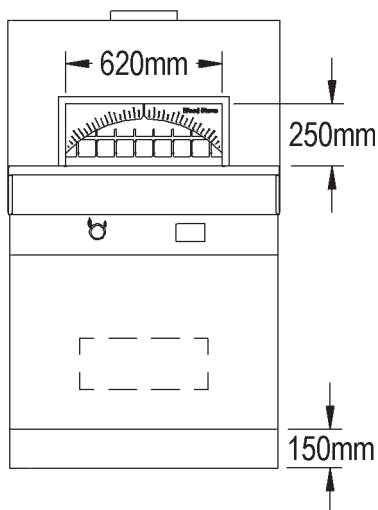
**ELEKTRIK:** 230 V~, 0,042 A, 50 Hz

Alle Versorgungsleitungsanschlüsse befinden sich an der Rückseite des Ofen-Controller-Gehäuses. Vordere oder hintere Abdeckung entfernen, um Zugang zu erhalten und Gas- und Spannungsversorgungsleitungen durch die Ausbrechstellen (vorgesehen) verlegen.

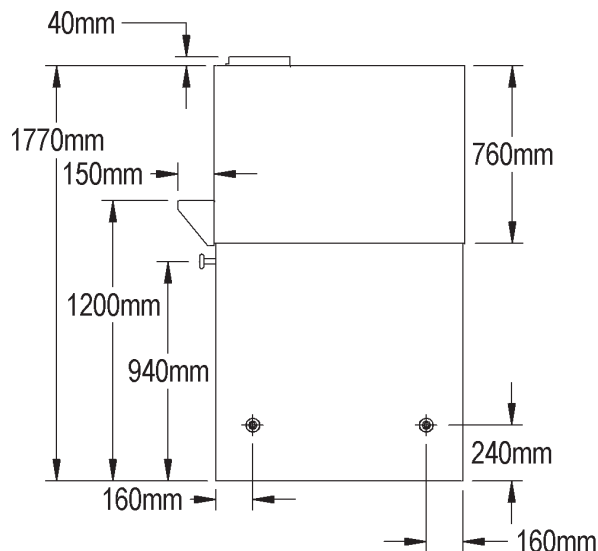
**ENTLÜFTUNGSMITTELMITTEL:** Der Bistro muss als Küchenmaschine des Typs A oder Type B<sub>11</sub> und allen geltenden Vorschriften entsprechend entlüftet werden.



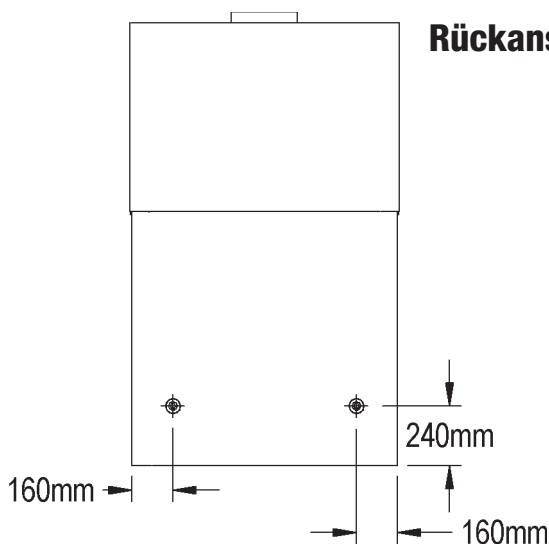
**Frontalansicht**



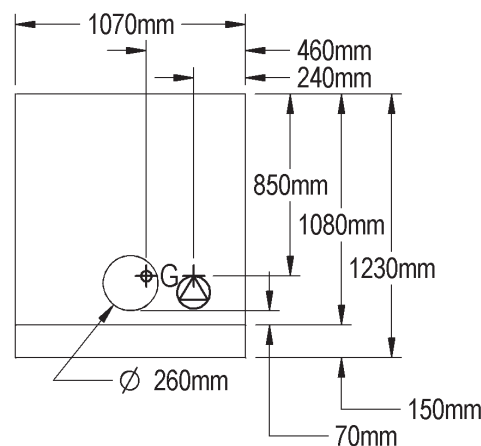
**Seitenansicht**



**Rückansicht**



**Draufsicht**



### VERSORGUNGSLEITUNGEN — TECHNISCHE DATEN

EN 437 Gasgruppe	I <sub>2H</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>B/P(50)</sub>	I <sub>3P</sub>
Deklarierte Eingangsleistung (kW)	23,3	23,3	23,3	23,3	23,3	21,0

Einlassdruck (mbar)				
I <sub>2H</sub> und I <sub>2E</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	I <sub>3P</sub>
20	28-30/37/50	30	50	30/37/50

**Versandgewicht: 930 kg**

### Ventilauslassdruck (mbar)

I <sub>2H</sub> und I <sub>2E</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	I <sub>3P</sub>
11,2	22,4	22,4	22,4	22,4

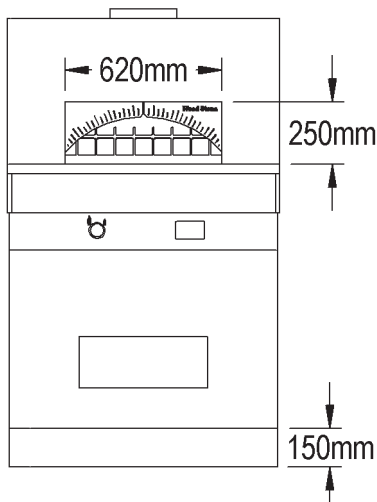
### ELEKTRIK: 230 V~, 0,042 A, 50 Hz

Alle Versorgungsleitungen befinden sich an der Rückseite des Ofen-Controller-Gehäuses. Vordere oder hintere Abdeckung entfernen, um Zugang zu erhalten und Gas- und Spannungsversorgungsleitungen durch die Ausbrechstellen (vorgesehen) verlegen.

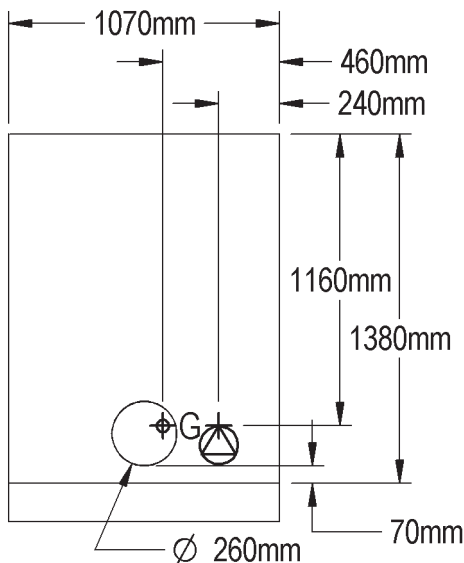
**ENTLÜFTUNGSMETHODEN:** Der Bistro muss als Küchenmaschine des Typs A oder Type B<sub>11</sub> und allen geltenden Vorschriften entsprechend entlüftet werden.



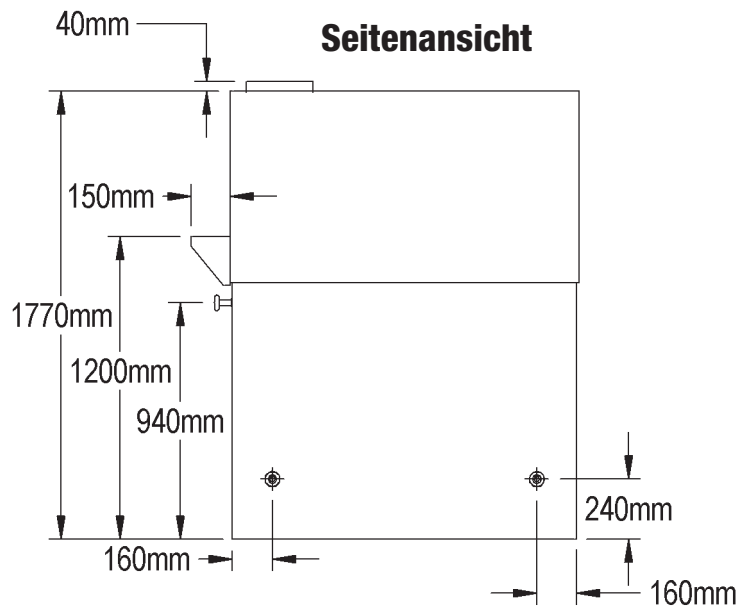
### Frontalansicht



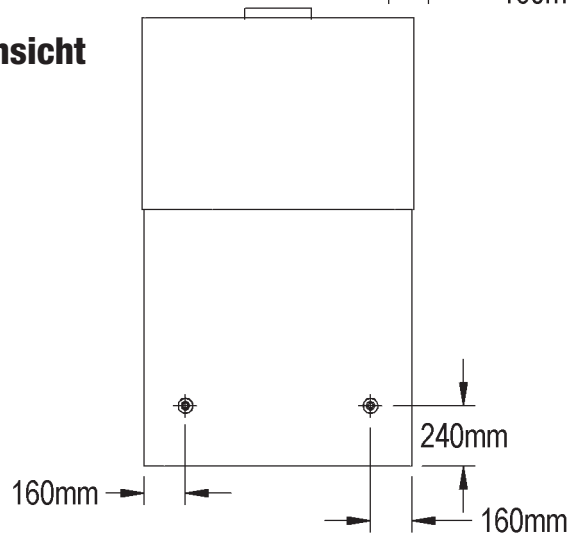
### Draufsicht



### Seitenansicht



### Rückansicht



### VERSORGUNGSLEITUNGEN — TECHNISCHE DATEN

EN 437 Gasgruppe	I <sub>2H</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>B/P(50)</sub>	I <sub>3P</sub>
Deklarierte Eingangsleistung (kW)	23,3	23,3	23,3	23,3	23,3	21,0

Einlassdruck (mbar)				
I <sub>2H</sub> und I <sub>2E</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	I <sub>3P</sub>
20	28-30/37/50	30	50	30/37/50

**Versandgewicht: 1134 kg**

### Ventilauslassdruck (mbar)

I <sub>2H</sub> und I <sub>2E</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	I <sub>3P</sub>
11,2	22,4	22,4	22,4	22,4

**ELEKTRIK:** 230 V~, 0,042 A, 50 Hz

Alle Versorgungsleitungsanschlüsse befinden sich an der Rückseite des Ofen-Controller-Gehäuses. Vordere oder hintere Abdeckung entfernen, um Zugang zu erhalten und Gas- und Spannungsversorgungsleitungen durch die Ausbrechstellen (vorgesehen) verlegen.

**ENTLÜFTUNGSMITTEL:** Der Bistro muss als Küchenmaschine des Typs A oder Type B<sub>11</sub> und allen geltenden Vorschriften entsprechend entlüftet werden.



**ACHTUNG:** Den erforderlichen Abstand nicht mit Isolierung oder anderen Materialien ausfüllen. Wenn nichtbrennbare Baumaterialien den Ofenmantel berühren, gelten die Abstände zu brennbaren Stoffen auch für diese nichtbrennbaren Stoffe.

**WENN DIESER OFEN NICHT KORREKT INSTALLIERT WIRD, KANN EIN BRAND VERURSACHT WERDEN. ZUR VERRINGERUNG DES BRANDRISIKOS MÜSSEN DIESE INSTALLATIONSANWEISUNGEN BEFOLGT WERDEN. EINE HAUPTURSACHE VON BRÄNDEN IST DIE NICHTBEACHTUNG DES ERFORDERLICHEN ABSTANDS (LUFTABSTAND) ZU BRENNBAREN MATERIALIEN. ES IST BESONDERS WICHTIG, DASS DIESER OFEN NUR DIESEN ANWEISUNGEN ENTSPRECHEND INSTALLIERT WIRD.**



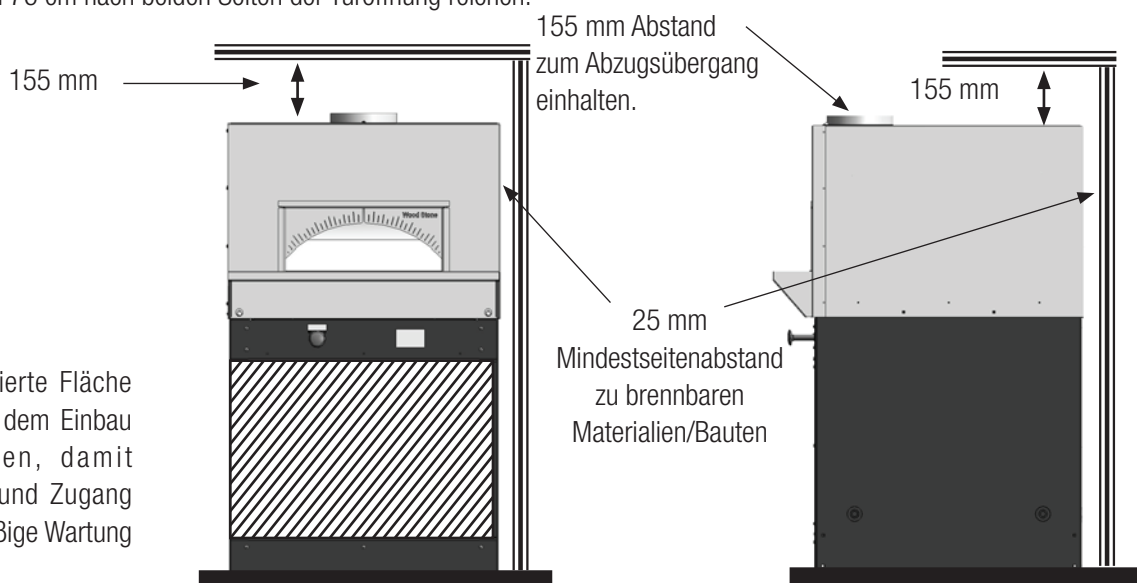
**ACHTUNG:** Installation und Wartung dieses Produktes kann eine Aussetzung an Glaswolle/Keramikfasern sowie Calciumsilicat-Staub verursachen. **IMMER ATEM- UND AUGENSCHUTZ TRAGEN, WENN DIESER OFEN INSTALLIERT ODER GEWARTET WIRD.** Lesen Sie dieses gesamte Handbuch vor der Ofeninstallation. Wenn die Anweisungen nicht befolgt werden, können Sachschäden, Körperverletzungen oder sogar tödliche Verletzungen verursacht werden. Wenden Sie sich an lokale Gebäude- oder Brandschutzämter, um Angaben zu Beschränkungen und Installationsinspektionen in Ihrem Gebiet zu erhalten.

### ABSTÄNDE

- a.** Der Ofen Wood Stone Bistro muss an allen Seiten **mindestens 25 mm Abstand zu brennbaren Flächen haben, 155 mm Abstand zu brennbaren Flächen über dem Ofen und 155 mm Abstand zum Abzugsübergang und Rauchabzugsbund.** Wenn eine Fassade gebaut wird, die Kontakt mit dem Ofen hat, dürfen nur komplett nichtbrennbare Materialien benutzt werden. Alle Fasadewände, die oberhalb oder bis 155 mm zu beiden Seiten der Türöffnung gebaut werden, müssen aus feuerfestem Material sein. Es ist zu beachten, dass übliche Gipskartonplatten (oder Rigipsplatten) als bedingt brennbar eingestuft sind. Alle Wände im rechten Winkel zur Ofenvorderseite im Bereich 76 cm zu beiden Seiten der Türöffnung und 91 cm vor dem Ofen müssen eine nicht brennbare Oberfläche haben.
- b.** Dieser Ofen muss auf einem nicht brennbaren Boden aufgestellt werden. Die nicht brennbare Ofenfläche muss 91 mm vor die Ofenvorderseite und 76 cm nach beiden Seiten der Türöffnung reichen.



Die schraffierte Fläche muss nach dem Einbau frei bleiben, damit Luftzufuhr und Zugang für regelmäßige Wartung möglich ist.





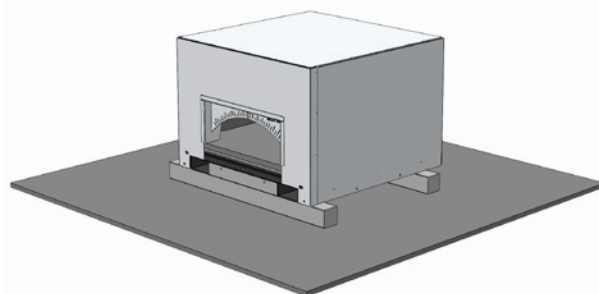


Wenn der Ofen beim Transport durch eine schmale Tür oder einen schmalen Gang nicht gekippt werden muss, auf die Explosionsdarstellung auf Seite 11 Bezug nehmen und die Montageanweisungen auf Seite 12 nachschlagen.

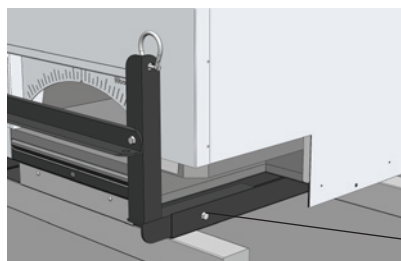
Der Bistro-Ofen wird zerlegt aus dem Werk ausgeliefert. Wenn er vor dem Zusammenbau durch eine schmale Tür oder einen schmalen Gang transportiert werden muss, die folgenden Anweisungen beachten...

Das Hebesystem dient für den Fall, dass der Ofen auf seine Rückseite gekippt werden muss.

1. Den Ofen mit einem Gabelstapler oder einer anderen geeigneten Hebevorrichtung wie dargestellt auf Klötze absetzen. Wenn der Ofen mit den optionalen dekorativen Holzscheiten ausgestattet ist, diese vor dem Kippen des Ofens entfernen.

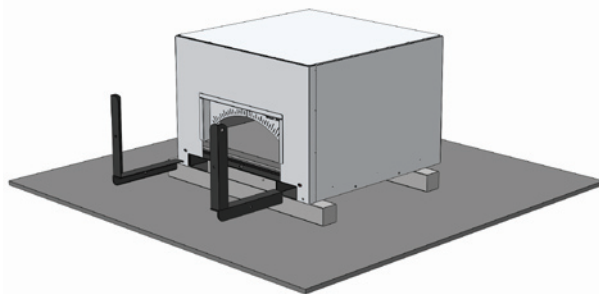


2. Die Seitenstücke der Kippbaugruppe einbauen.



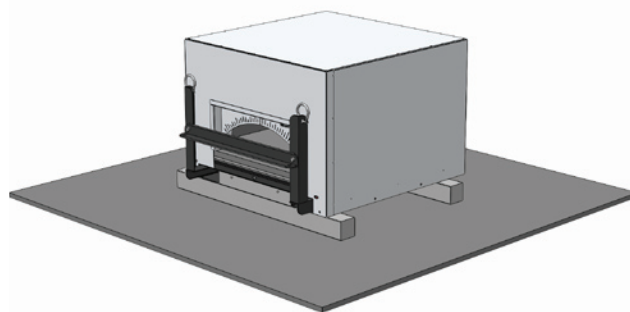
Schraube

Schnittbild



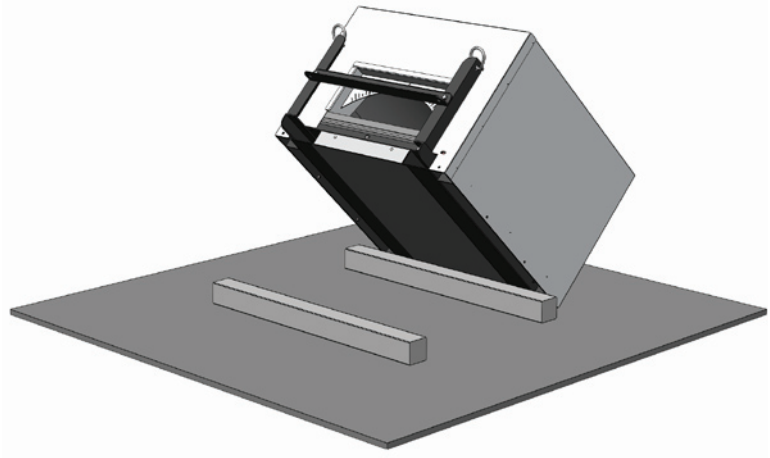
3. Das Seitenstück wie dargestellt am Ofen befestigen und das Querstück mit den mitgelieferten Befestigungsteilen anbringen.

Im oberen Loch eines jeden Seitenstücks der Kippbaugruppe einen Gabelkopf einbauen. An diesem kann ein Hebeseil oder eine Hebekette angebracht werden.

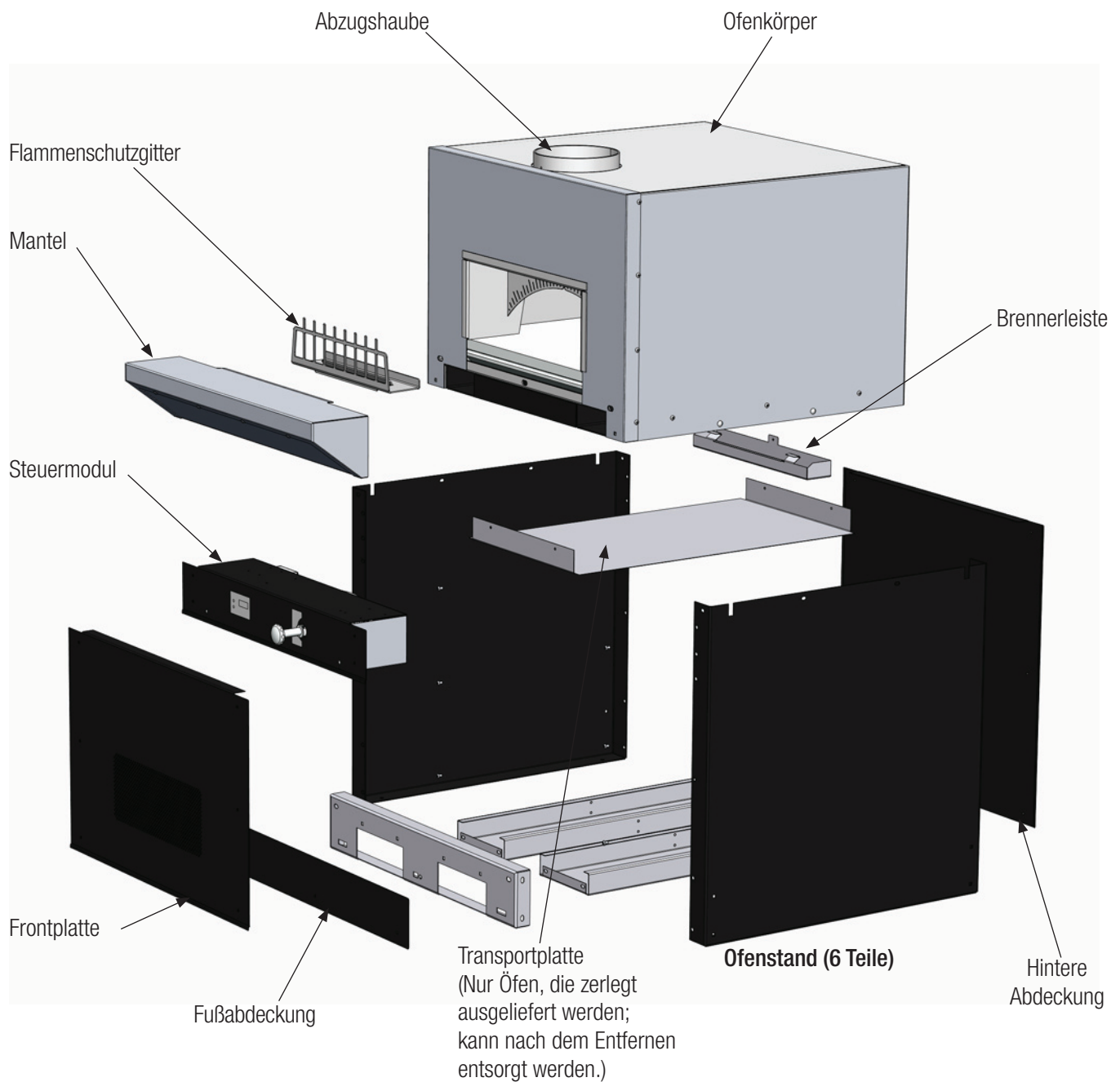




4. Der Ofen kann nun mit einem geeigneten Hebezeug auf seine Rückseite gekippt werden; er muss auf einen Palettenheber oder einen geeigneten Transportwagen gekippt werden. Der Ofen kann nun durch eine schmale Tür usw. transportiert werden. **GEFAHR: Nie versuchen, den Ofen auf diese Weise auf einem geneigten Boden oder einer geneigten Fläche zu transportieren.**



**WEITER MIT DER EXPLOSIONSDARSTELLUNG UND DEN MONTAGE-/REMONTAGEANWEISUNGEN.**



Alle oben dargestellten und mit dem Ofen mitgelieferten Teile (außer Transportplatte) **MÜSSEN** installiert werden, um die sichere und korrekte Funktionsweise des Ofens zu gewährleisten.



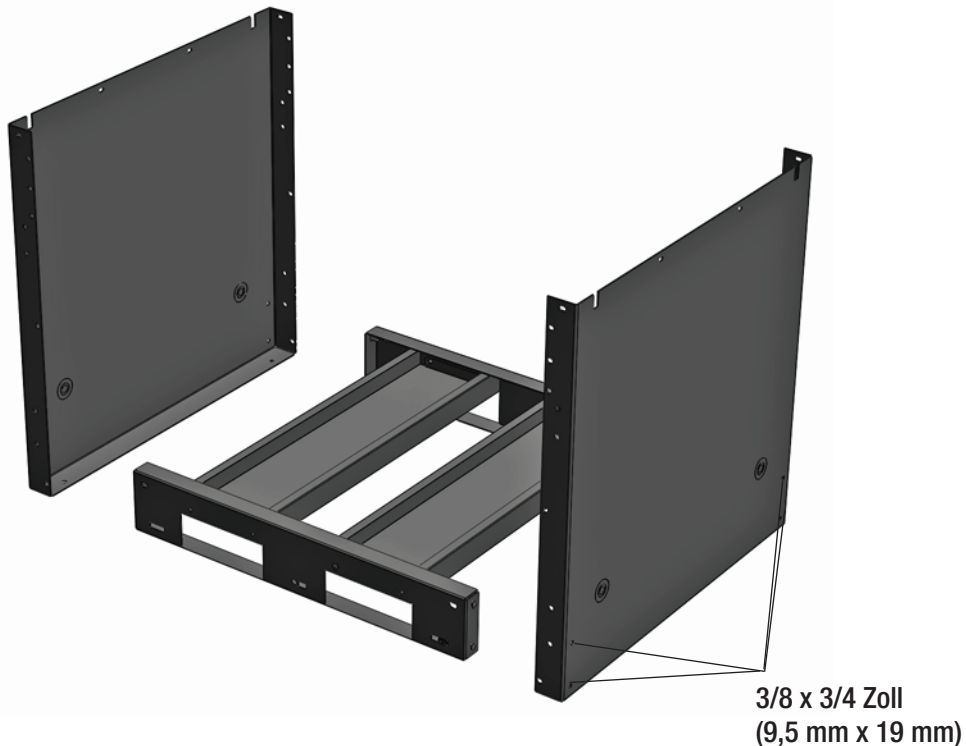
Den Ofen anhand der folgenden Anweisungen montieren.

Den Stand mit den 3/8 x 1 Zoll (9,5 mm x 25 mm) Schlossschrauben auf einer ebenen Fläche zusammenbauen. Sicherstellen, dass die mitgelieferten Unterlegscheiben angebracht und die Muttern und Schrauben sicher festgezogen werden.

1.



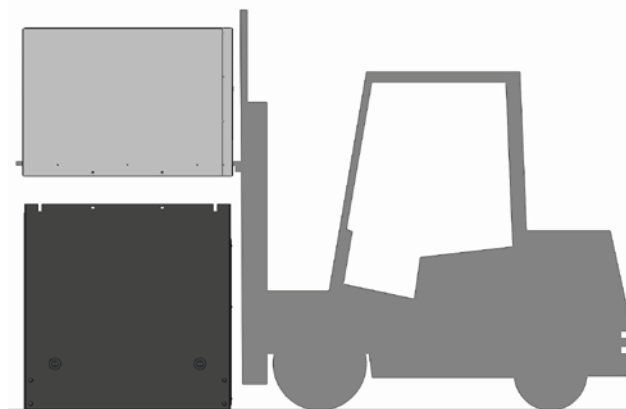
2.



Nur bei Modellen 3030: Die 3/8 x 3/4 Zoll (9,5 mm x 19 mm) langen Schlossschrauben wie dargestellt (obere 2 Löcher an jeder Seite) anstelle der 3/8 x 1 Zoll (9,5 mm x 25 mm) langen Schlossschrauben benutzen.

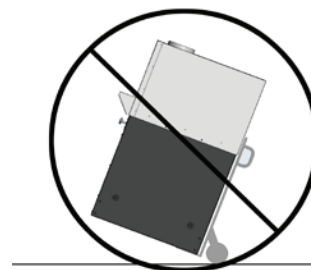
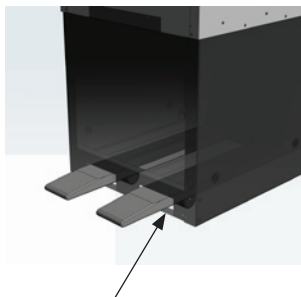
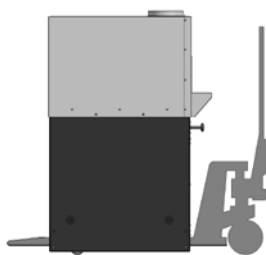


**3.** Den Ofenkörper mit einem Gabelstapler behutsam auf den Stand absenken, sodass die Schraubenlöcher deckungsgleich sind. Während der Ofen mit dem Hebezeug abgestützt wird, die 3/8 x 1 Zoll (9,5 mm x 25mm) Schlossschrauben einbauen. Die mitgelieferten Unterlegscheiben anbringen und alle Muttern sicher festziehen. Sicherstellen, dass der Ofenkörper an den Gabelstapler-Gabeltaschen gehoben wird. Bistro 3030-Modelle — die Gabelstapler-Gabeltaschen befinden sich nur an der Vorderseite und reichen nicht ganz durch den Ofen durch.



**4.** Nachdem der Ofenkörper mit dem Stand verschraubt ist, kann der Ofen mit einem Palettenheber, der in die **UNTEREN** Gabelstapler-Gabeltaschen eingeschoben wird, verschoben werden. Wenn der Ofen an einer Wand aufgestellt wird, solange die Montage noch nicht abgeschlossen ist Zugang zur Ofenhinterseite lassen.

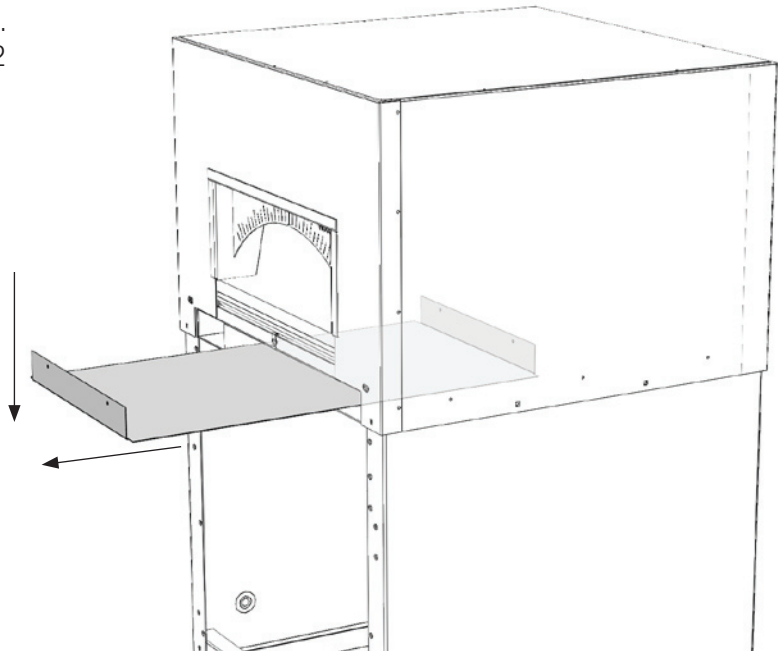
**VORSICHT:** Das Bistro 3030-Modell wiegt ca. 365 kg. Das Bistro 4343-Modell wiegt ca. 775 kg. Das Bistro 4355-Modell wiegt ca. 1134 kg. Der Ofen ist sehr kopfschwer. **WENN DER OFEN UMKIPPT, KANN ER SCHWERE ODER TÖDLICHE VERLETZUNGEN VERURSACHEN!** Der Ofen darf auf diese Weise (Palettenheber) nur auf einem **EBENEN BODEN** transportiert werden. Nicht versuchen, den Ofen mit einem Handwagen zu transportieren. Wenn der Ofen auf einer geneigten Fläche transportiert werden muss, muss ein Gabelstapler oder eine andere geeignete Maschine benutzt werden. Wenn der Installateur nicht über die erforderlichen Maschinen und die Erfahrungen verfügt, die zum sicheren Transport des Ofens benötigt werden, empfehlen wir eine qualifizierte Transportfirma mit diesen Aufgaben zu betrauen.



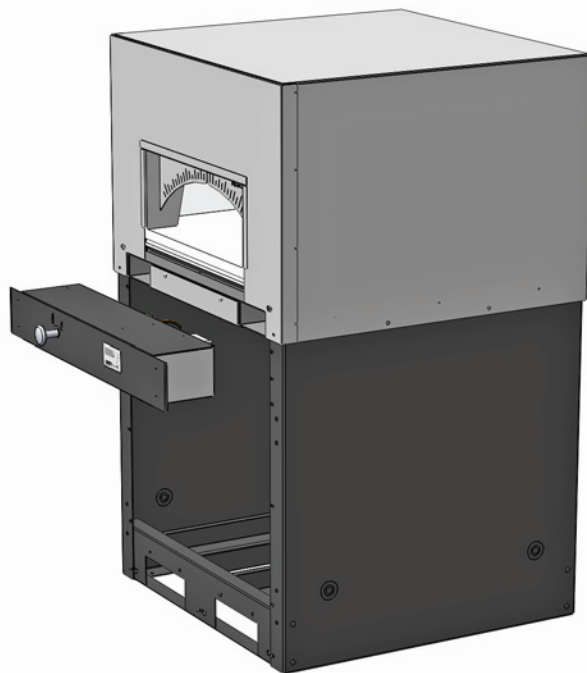
Sicherstellen, dass die Räder des Palettenhebers die Unterseite der Gabeltasche beim Heben nicht berühren, damit der Stand nicht beschädigt wird.



5. Die Transportplatte unter dem Ofen herausnehmen. Die Transportplatte ist vorne und hinten mit jeweils 2 Schrauben befestigt. Die Transportplatte entsorgen.

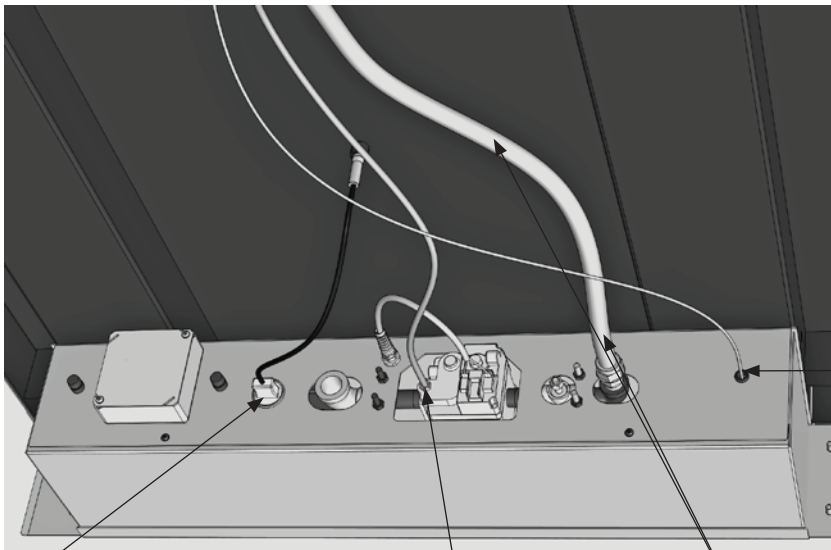


6. Das Controller-Gehäuse mit den 1/4-20 (6,35 mm) Schrauben am Ofen befestigen. Das Controller-Gehäuse muss so ausgerichtet werden, dass sich der Knopf auf der linken Seite des Controller-Gehäuses befindet.





7. Die Komponenten der Brennerbaugruppe und das Thermoelement an der Rückseite des Controller-Gehäuses anschließen.

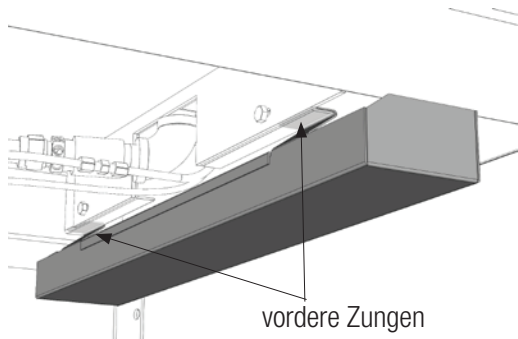


Das Thermoelementkabel hier anschließen.

Die flexiblen Zündflammenleitung hier befestigen. Die Armatur fest anziehen.

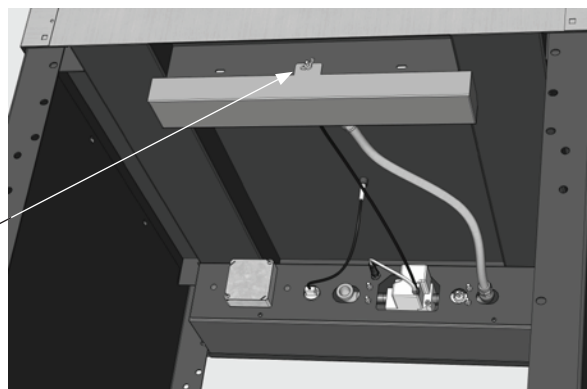
Die mitgelieferte flexible Gasleitung zum Anschließen des Brenners benutzen.

Die untere Controller-Gehäuseabdeckung entfernen. Das Zündkabel durch dieses Loch verlegen und an den Kontakt mit der Bezeichnung „SPARK“ (FUNKE) am Zündmodul anschließen.



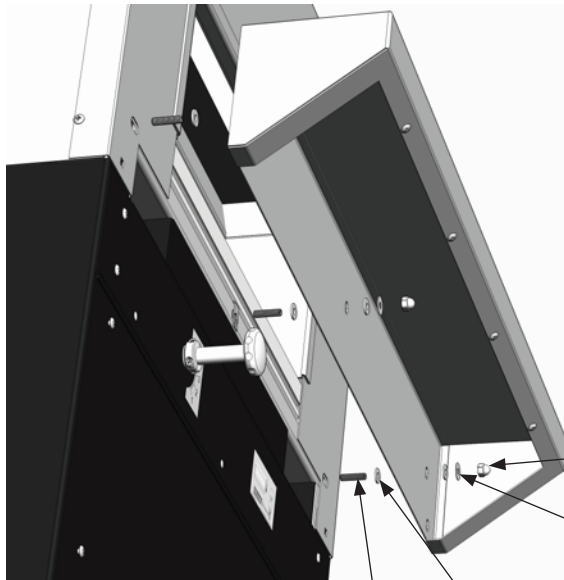
vordere Zungen

Flügelmutter



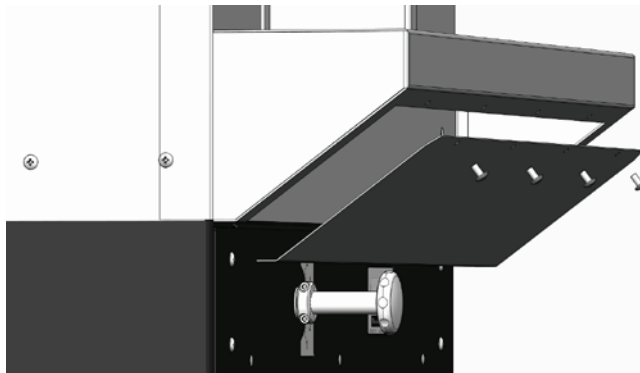
8. Die Brennerleiste einbauen. Die vorderen Zungen der Brennerleiste über die Lippe des Brenners schieben, während die hintere Zunge der Brennerleiste über den Gewindezapfen an der Brennerrückseite geschoben wird. Die Flügelmuttel auf dem Zapfen anbringen und sicher festziehen, um die Brennerleiste zu sichern.



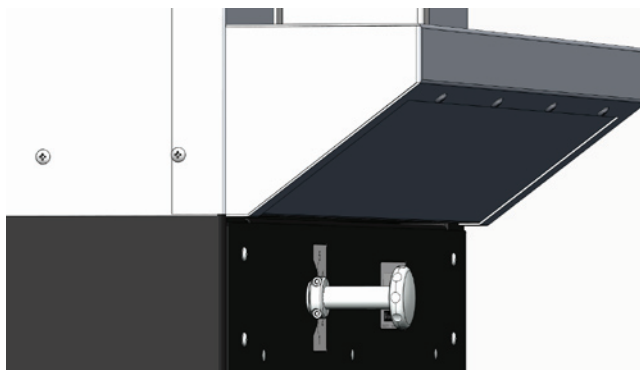


Edelstahl-Kopfmutter  
Edelstahl-Unterlegscheibe  
Unterlegscheiben  
Gewindezapfen

**9.** Den Mantel anbringen. Die 3 Gewindezapfen in die Clips an der Ofenvorderseite einbauen. Über jeden Zapfen zwei Unterlegscheiben schieben. Den Mantel über die Zapfen setzen; danach auf jeden Zapfen eine Edelstahl-Unterlegscheibe auflegen. Die Kopfmuttern anbringen und sicher festziehen.



**10.** Die Mantel-Deckplatte über den offenen Bereich unter der Manteloberseite setzen. Die Deckplatte mit den mitgelieferten Schrauben befestigen (3 für BL-3030 und 4 für BL-4343/BL-4355)

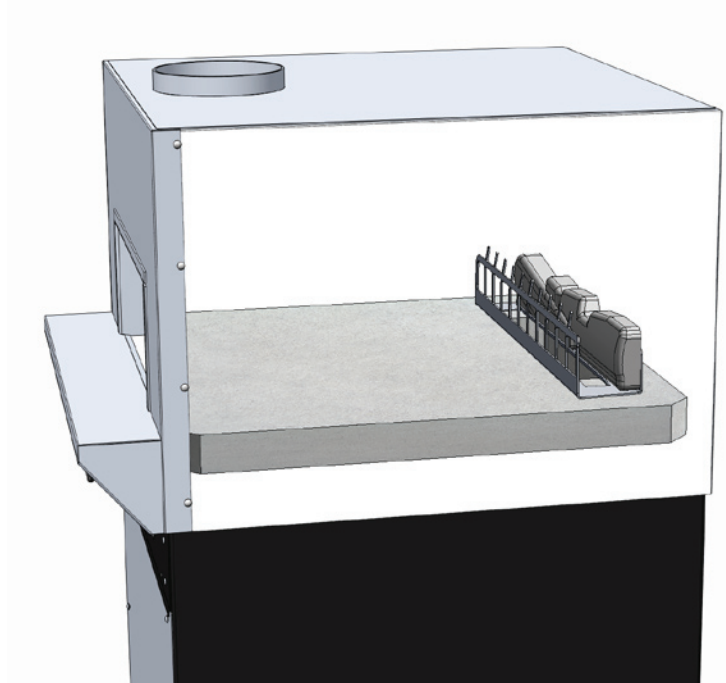






Wenn der Ofen mit einem Granitmantel geliefert wurde, den Granitstein mit dem mitgelieferten Silikonklebstoff an der Befestigungshalterung befestigen.

**11.** Das Flammenschutzgitter und die optionalen dekorativen Holzscheite wieder anbringen. Die untere Zunge des Schutzgitters passt vorne in die Brenneröffnung. Die dekorativen Holzscheite passen auf die Zapfen des Flammenschutzgitters hinter der Öffnung im Schutzgitter, damit die Scheite an der Rückseite der Brenneröffnung sitzen.





### MODELLE WS-BL-4343-CE UND WS-BL-4355-CE

EN 437 Gasgruppe	I <sub>2H</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>2L</sub>	I <sub>2ELL</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	I <sub>3P</sub>
Deklarierte Eingangsleistung (kW)	23,3	23,3			23,3	23,3	23,3	21,0
Einlassdruck (mbar)	20	20		20	28-30/37/50	30	50	30/37/50
Deklariertes Druck am Gasventilanschluss (mbar)	11,2	11,2			22,4	22,4	22,4	22,4

### UMFANG DER ZULASSUNGEN

#### VERSORGUNGSLEITUNGEN — TECHNISCHE DATEN

3/4 Zoll B.P.T (19 mm) Gaseinlass (Innengewinde)

#### ERDGAS

Gasversorgung und Druck

G20 bei 20 mbar - I<sub>2H(20)</sub> - AT, DK, ES, FI, IE, IT, PT, GB, SE, CH, GR, EE, LV, SI, CR, SK und CZ

G20 bei 25 mbar - I<sub>2HS(25)</sub> - HU

G20 bei 20 mbar - I<sub>2E(25)</sub> - DE, PL

G20, G25 bei 20 mbar - I<sub>2ELL(20)</sub> - DE

G25 bei 25 mbar - I<sub>2L(25)</sub> - NL, HU

#### PROPAN

Gasversorgung und Druck

G31 bei 30 mbar, 37 mbar, 50 mbar - I<sub>3p(30/37/50)</sub> - BE, DE, ES, FR, IR, IE, NL, PT, GB, IS, GR, CY, EE, HU, LV, MT, SI und CH

G30 bei 28-30 mbar, 37 mbar - I<sub>3+(28-30/37)</sub> - BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CR, GR, CH und CY

G30 bei 28-30 mbar, 37 mbar, 50 mbar - I<sub>B/P(28-30/37/50)</sub> - SE, CH, AT, DK, FI, DE, NL, NO, HU, PL, SI, FR, CY, LT, SK, MT und CZ



### MODELLE WS-BL-3030

#### VERSORGUNGSLEITUNGEN — TECHNISCHE DATEN

3/4 Zoll B.P.T (19 mm) Gaseinlass (Innengewinde)

EN 437 Gasgruppe	I <sub>2H</sub>	I <sub>2E</sub> UND I <sub>2ELL</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	I <sub>3P</sub>
Deklarierte Eingangsleistung (kW)	16,1	16,1	13,6	13,6	13,6	12,3
Einlassdruck (mbar)	20	20	28-30/37/50	30	50	30/37/50
Deklariertes Druck am Gasventilauslass (mbar)	11,2	11,2	17,4	17,4	17,4	17,4

#### UMFANG DER ZULASSUNGEN

I<sub>2H(20)</sub> zum Einsatz in **AT, DK, ES, FI, IE, IT, PT, GB, SE, CH, GR, EE, LV, SI, CR, SK** und **CZ**

I<sub>2E(20)</sub> zum Einsatz in: **DE** und **PL**

I<sub>2L(25)</sub> zum Einsatz in: **NL** und **HU**

I<sub>2ELL(20)</sub> zum Einsatz in: **DE**

I<sub>3+(28-30/37/50)</sub> zum Einsatz in: **BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CR, GR, CH** und **CY**

I<sub>3B/P(28-30/37/50)</sub> zum Einsatz in: **SE, CH, AT, DK, FI, DE, NL, NO, HU, PL, SI, FR, CY, LT, SK, MT** und **CZ**

I<sub>3P(30/37/50)</sub> zum Einsatz in: **BE, DE, ES, FR, IR, IE, NL, PT, GB, IS, GR, CY, EE, HU, LV, MT, SI** und **CH**

#### GASVERSORGUNG UND DRUCK

Deklarierte Eingangsleistung (kW)	16,1		13,6			12,3
Gasgruppe	I <sub>2H</sub>	I <sub>2E</sub> und I <sub>2ELL</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	I <sub>3P</sub>
Einlassdruck (mbar)	20	20	28-30/37/50	30	50	30/37/50
Deklariertes Einstelldruckwert am Auslass vom Gasventil (mbar)	11,2	11,2	17,4	17,4	17,4	17,4



**WICHTIG:** Der Installateur ist dafür verantwortlich, die beste Stelle zum Einziehen der Spannungs- und Gasleitungen in das Standgehäuse des Ofens zu bestimmen und die erforderlichen Ausbrechstellen für das Einziehen herzustellen. Der Verlauf der Gas- und Spannungsleitungen muss so hergestellt werden, dass alle relevanten lokalen und nationalen Vorschriften sowie die Auflagen der zuständigen Behörde eingehalten werden. Die vorderen und hinteren Abdeckungen MÜSSEN angebracht werden, um korrekte Funktionsweise und bauliche Sicherheit des Stands zu gewährleisten.

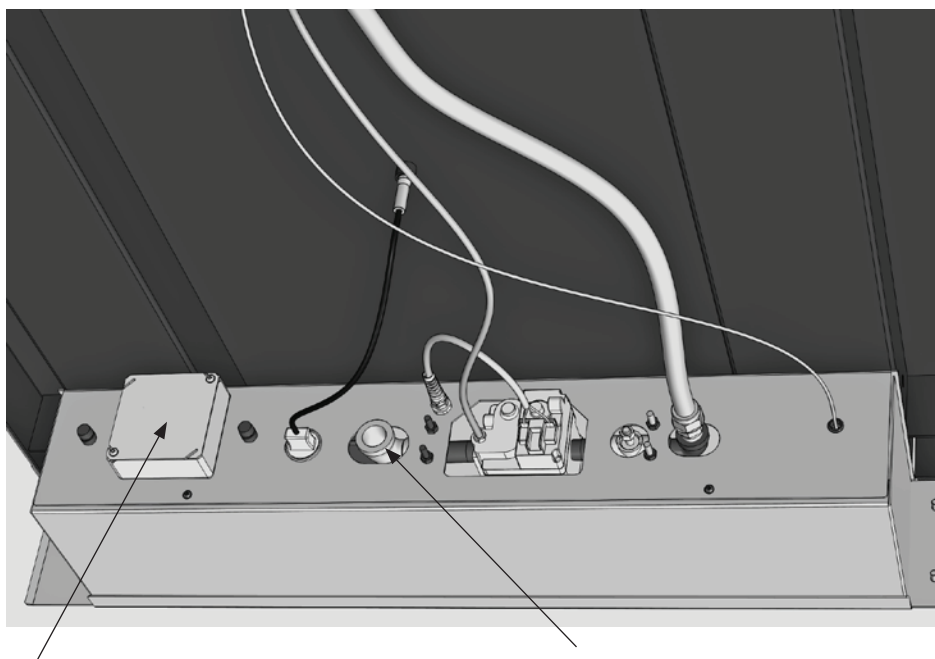
### GAS

Der Ofen Wood Stone WS-BL-4343-CE ist mit einem 3/4 Zoll N.P.T. (19 mm) Gasanschluss mit Innengewinde versehen. Die Gasversorgung muss der Gassorte und dem Gasvolumen entsprechen, die auf dem Typenschild angegeben sind.

Ein qualifizierter Gasinstallateur muss den Gasanschluss herstellen und alle Anschlüsse und Rohrverbindungen auf Lecks prüfen. Wood Stone empfiehlt, dass der Ofen mit einem separaten Absperrhahn ausgestattet wird und dass dieser Absperrhahn (von Dritten geliefert) leicht zugänglich ist. Das Absperrventil muss mindestens einen Innendurchmesser von 3/4 Zoll (19 mm) haben.

### ELEKTRIK

Die Transformator-Klemmleiste muss von einem qualifizierten Elektriker mit einer Spannungsversorgung verdrahtet werden, die den Angaben auf dem Ofen-Typenschild entspricht. Stromlaufpläne sind am Ofen und am Ende dieses Handbuchs zu finden. Dieser Ofen muss elektrisch geerdet sein. Die Spannungsversorgung dieses Ofens muss so angeschlossen werden, dass alle relevanten lokalen und nationalen Vorschriften sowie die Auflagen der zuständigen Behörde eingehalten werden.



#### Verteilerdose

Die Abdeckung entfernen und die Zuleitungskabel an die Klemmleiste anschließen. Eine der Ausbrechstellen an der Seite der Verteilerdose benutzen, um das eingezogene Spannungsversorgungskabel den lokalen behördlichen Auflagen entsprechend zu verankern.

#### 3/4 Zoll N.P.T. (19 mm) Gaseinlass

Die Gaszufuhr durch eine 3/4 Zoll (19 mm) Leitung zu diesem Einlass herstellen; dabei alle relevanten lokalen und nationalen Vorschriften und alle behördlichen Auflagen einhalten. Bei allen Erdgasmodellen ist der Einlass nicht mit einem Regler versehen.



**Wood Stone Öfen müssen den geltenden nationalen und lokalen Vorschriften für solche Küchenmaschinen entsprechend entlüftet werden; die Rauchabzugspläne mit der zuständigen Behörde absprechen, bevor mit der Installation fortgefahren wird.**

**Die obige Aussage hat zwar Vorrang, Wood Stone Corporation empfiehlt jedoch die beiden folgenden Rauchabzugsoptionen:**

**1.** Öfen der Wood Stone Bistro Serie eignen sich zum Entlüften als Küchenmaschine vom Typ A (ohne Rauchgasanschluss), die für die Installation unter einer Abzugshaube vorgesehen sind. Die Abzugshaube muss vom Typ 1 (für Fett geeignet) sein und an ein Abzugssystem (für Fett geeignet) angeschlossen werden. Das Rauchabzugssystem muss allen relevanten Vorschriften für gewerbliche Küchenmaschinen, die fetthaltige Luft und Rauch erzeugen, konzipiert und installiert werden. Öfen, die feste Brennstoffe benutzen, müssen separat von Küchenmaschinen entlüftet werden, die keine festen Brennstoffe benutzen. Es kann Vorschriften zur Verriegelung des Ofens oder seiner Gasversorgung mit dem Rauchabzugssystem geben. Beim lokalen zuständigen Amt nachfragen. Der Luftstrom muss den Anforderungen des Abzugshaubenherstellers und der lokalen Vorschriften entsprechend eingestellt werden.

ODER

**2.** Der Ofen ist auch als Küchenmaschine des Typ B<sub>11</sub> genehmigt, der direkt an einen Kamin angeschlossen werden kann, sofern der Kamin alle relevanten lokalen und nationalen Vorschriften erfüllt. Das Kaminsystem muss den gleichen Anforderungen wie für einen Abzugsschacht, der fetthaltige Luft und Rauch von Küchenmaschinen abzieht, entsprechend installiert und ausgeführt werden. Wenn der Ofen anhand dieser Methode entlüftet wird, muss der Ofen separat von anderen Küchenmaschinen entlüftet werden. Am Ende des Schachts muss ein geeignetes Gebläse angebracht werden, um unter allen Bedingungen ausreichenden Rauchabzug zu gewährleisten. Wood Stone empfiehlt keine Inline-Gebläse. Nach der Installation kann die Gebläsedrehzahl/Luftströmung eingestellt werden, um den geeigneten Schachtdruck am Ofen-Rauchabzugsbund zu erhalten:

**Modell Bistro 3030:**  
Rauchabzugsbund, 203 mm AD  
**Bistro-Modelle 4343/4355:**  
Rauchabzugsbund, 254 mm AD

Für gasbefeuerte Öfen ohne Festbrennstoff: 0,25 mbar, (0,1 Zoll H<sub>2</sub>O)  
Für alle Öfen mit Festbrennstoff: 0,35 mbar, (0,14 Zoll H<sub>2</sub>O)

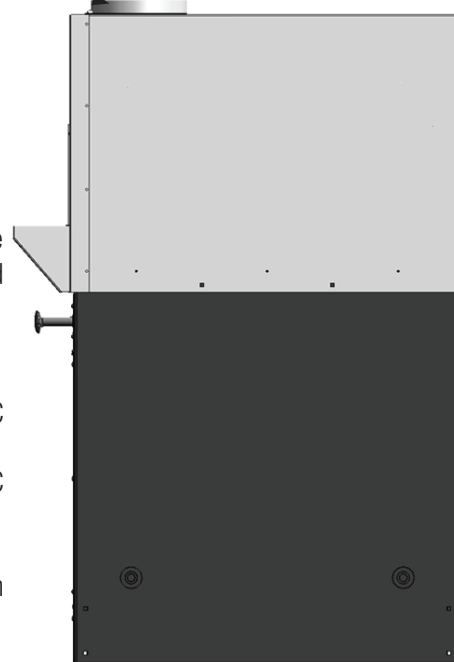
Dieser Druck kann durch Einsetzen einer Druckprüfungs-sonde durch die Ofentüröffnung bis zu der Stelle, an der der Schacht an den Ofen-Rauchabzugsbund angeschlossen ist, geprüft werden.

Das Gebläse muss einen geeigneten Temperaturnennwert haben.

Für gasbefeuerte Öfen ohne Festbrennstoff muss das Gebläse für mindestens 150 °C (300 °F) kontinuierlichen Betrieb geeignet sein.

Für alle mit Festbrennstoff befeuerten Öfen muss das Gebläse für mindestens 232 °C (450 °F) kontinuierlichen Betrieb geeignet sein.

Es kann Vorschriften zur Verriegelung des Ofens oder seiner Gasversorgung mit dem Rauchabzugssystem geben. Beim lokalen zuständigen Amt nachfragen.





### ERSTER TAG

1. Sicherstellen, dass die Hauptgasversorgung eingeschaltet ist (und entlüftet wurde) und dass das Absperrventil (von Dritten geliefert) offen ist.
2. Den Knopf I/O auf dem Controller drücken. Es kann eine Weile dauern, bis das Gas die gesamte Luft aus den Gasleitungen verdrängt hat.
3. Wenn die Strahlungsflamme gezündet wird, sicherstellen, dass sie auf die niedrigste Einstellung eingestellt ist. Den Ofen bei dieser Einstellung zwei Stunden lang betreiben.
4. Nach zwei Stunden die Strahlungsflamme auf 25 % (16 cm hohe Flamme) erhöhen und diese Einstellung 4 Stunden lang beibehalten.
5. Nach 4 Stunden bei 25 % Flamme, auf 50 % Flamme erhöhen und mindestens weitere 4 Stunden beibehalten. Der Ofen kann die gesamte Nacht über mit dieser Einstellung betrieben oder abgeschaltet werden.

### ZWEITER TAG

1. Den Ofen einschalten, indem der Knopf I/O auf dem Controller gedrückt wird.
2. Die Strahlungsflamme(n) auf 75 % einstellen. Der Ofen erhitzt sich rasch. Wenn die gewünschte Bodentemperatur erreicht wurde, die Strahlungsflamme auf eine niedrigere Einstellung zurückstellen, um den Ofen auf dieser Temperatur zu halten. Der Ofen ist nun bereit zum Backen!

### DETAILLIERTER TÄGLICHER OFENBETRIEB

#### TAGESENDE

Den Knopf I/O drücken. Die gesamte Gaszufuhr wird abgeschaltet, auch die Zündflamme.

#### TAGESANFANG

Den Knopf I/O drücken und die Strahlungsflamme auf die höchste Stufe einstellen. Der Ofen sollte die gewünschte Betriebstemperatur innerhalb von ca. zwei Stunden erreichen.

#### REINIGEN DES OFENS

1. Nach Bedarf (zweimal pro Stunde) abgefallene Speisereste mit der Bodenbürste zur Türöffnung bürsten, damit diese einfach mit einem Teigausstecher oder einer Spachtel entfernt werden können.
2. Nach Bedarf das Deck mit einem feuchten (nicht nassen), um die Bodenbürste gewickelten Lappen abwischen.

### NIE ETWAS IN ODER ÜBER DIE STRAHLUNGSFLAMME LEGEN

#### ABLESEN DER OFENBODENTEMPERATUR

Der Controller zeigt die Ofenbodentemperatur laufend an. Dieser Messwert wird von einem Thermoelement gemessen, das ca. 25 mm unter der Ofenbodenoberfläche angebracht ist; die tatsächliche Oberflächentemperatur kann daher von diesem Wert abweichen und sollte am besten mit einem kontaktlosen Thermometer (IR) gemessen werden.



### DETAILLIERTER TÄGLICHER OFENBETRIEB

**WICHTIG:** Wenn zu einem beliebigen Zeitpunkt vermutet wird, dass der Brenner nicht korrekt funktioniert, den Ofen abschalten und telefonisch Service anfordern. Vor dem Service die Spannungsversorgung am Trennschalter unterbrechen und die Gasversorgung am Absperrhahn des Ofens abschalten. Bei einem Stromausfall darf nicht versucht werden, den Ofen zu betreiben.

#### 1. TÄGLICHE INBETRIEBNAHME

Den Knopf I/O drücken, um den Ofen einzuschalten. Die Strahlungsflamme wird gezündet.



**GRÜNE LEUCHE:** Das System wird mit Spannung versorgt.



**GRÜNE LEUCHE:** Die Zündflamme für den Heizstrahlbrenner brennt.

#### 2. ABSCHALTEN DES OFENS

Den Knopf I/O auf dem Controller drücken, um den Ofen abzuschalten. Der Brenner erlischt und die Digitalanzeige auf dem Controller wird dunkel.

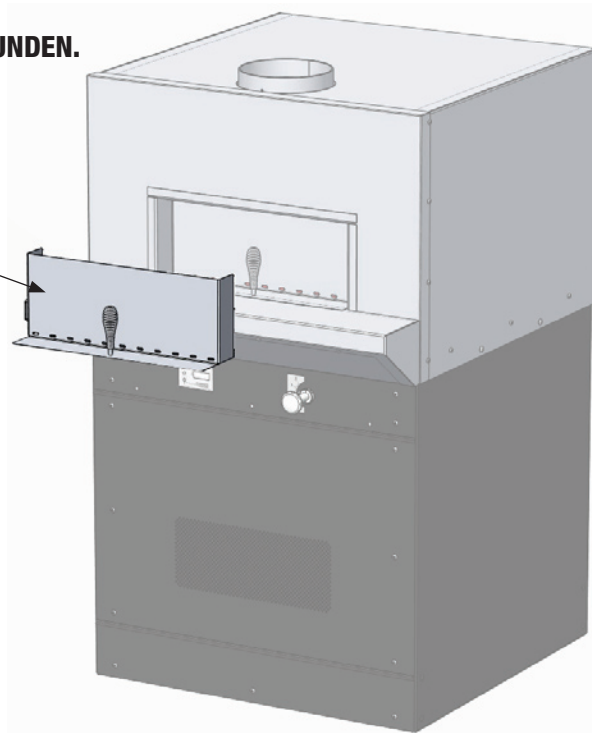
#### 3. EINSTELLEN DER STRAHLUNGSFLAMME

Einstellen der Strahlungsflamme: Die Strahlungsflamme ist immer an (wenn der Ofen in Betrieb ist) und kann zwischen dem höchsten und niedrigsten Wert stufenlos verstellt werden; dazu einfach den Controller-Knopf drehen. Dieser Brenner ist die einzige Hitzequelle des Ofens.

**DIE TÜR SPEICHERT DIE OFENWÄRME WÄHREND DER NACHTSTUNDEN.  
DEN OFEN NICHT MIT ANGEBRACHTEN TÜREN BETREIBEN.**

Nachttür

Die Nachttür muss immer entfernt sein, wenn der Ofen eingeschaltet ist.







### MODELLE MIT HOLZOFEN-OPTION

Gasbefeuerte Modelle mit einem '-W' in der Modellnummer, (**WS-BL-4343-RFG-W** und **WS-BL-4355-RFG-W**) können bis zu 1,4 kg pro Stunde verbrennen, wenn sie als Festbrennstofföfen korrekt entlüftet werden. Das Feuer an der Seite des Ofens ca. 150-250 mm von Türöffnung entfernt aufbauen oder einen Räuchereinsatz benutzen. Niemals die Gasflamme (Strahlung) zum Entzünden des Holzfeuers benutzen; das Holzfeuer von der Strahlungsflamme entfernt halten. Alle Asche und Rückstände des Holzfeuers von der Strahlungsflamme fernhalten.

### HOLZ UND ASCHE

Holz muss allen geltenden nationalen und lokalen Vorschriften entsprechend gelagert und gehandhabt werden. Der Ofenboden und die Ofenkuppel erfordern keine Kreosot- oder Russentfernung. Der Ofenkamin und das Abzugssystem müssen in regelmäßigen Abständen geprüft und gereinigt werden. Das Abzugssystem muss den Herstelleranweisungen und den lokalen behördlichen Vorschriften gemäß geprüft und gereinigt werden.

### ENTFERNEN VON KREOSOT UND RUSS

**NUR RFG-W-MODELLE SIND ZUM ZUSÄTZLICHEN VERBRENNEN VON HOLZ GEEIGNET.**

Wie bei allen gewerblichen Kochapparat-Abzugssystemen ist ein regelmäßiger Prüfungs- und Reinigungsplan erforderlich, um das Risiko eines Feuers in der Abzugshaube oder im Abzugsschacht zu vermeiden. Die Häufigkeit der Prüfung und Reinigung hängt von der Benutzungsdauer und der Sorte und Qualität des verbrannten Holzes ab. Nur Hartholz benutzen, das einen maximalen Feuchtigkeitsgehalt von 20 % hat.

Wenn Holz langsam verbrannt wird, erzeugt es Teer und andere organische Dämpfe, die sich mit der austretenden Feuchtigkeit verbinden und Kreosot bilden. Die Kreosotdämpfe kondensieren sich im relativ kühlen Ofenrauchgasabzug eines langsam brennenden Feuers. Daher bleiben im Rauchgasabzug Kreosotrückstände zurück. Falls entzündet, erzeugt dieser Kreosot ein extrem heißes Feuer.

Der Rauchgasabzug dieses Ofens muss während der ersten zwei Betriebsmonate mindestens zweimal pro Monat geprüft werden, um festzustellen, wie schnell sich Kreosot ablagert und um einen dementsprechenden Reinigungsplan auszuarbeiten. Falls sich Kreosot oder Russ angesammelt hat, muss dieser entfernt werden, um das Risiko eines Feuers im Rauchgasabzug zu verringern.

**Aschebeseitigung:** Asche in einen Metallbehälter mit einem eng passenden Deckel geben. Der geschlossene Aschebehälter muss auf einem nicht brennbaren Bodenbelag oder Boden abseits von brennbaren Stoffen abgestellt werden, bevor er endgültig entsorgt wird. Die Asche muss solange im geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis alle Schlacketeilchen gut abgekühlt sind. Die Asche kann danach sicher entsorgt werden. Die Wood Stone Ascheschaufel aus Edelstahl und ein Ascheentsorgungssystem mit zwei Kammern ist eine sichere und praktische Methode zum Entsorgen der Asche.



**Ascheentsorgungswagen  
mit zwei Kammern**





### OFENINNERES

Wood Stone empfiehlt den Einsatz einer langstieligen Messing- oder Naturfaserborstenbürste zum Ausbürsten von Speiseresten, die sich mit der Zeit am Ofenboden ansammeln. **Der Ofenboden kann mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.**

**KEINE FLÜSSIGKEITEN AUF DIE OFENPLATTE ODER IN DAS OFENINNERE GIESSEN ODER SPRÜHEN, DA DADURCH DIE KERAMIKFLÄCHE BESCHÄDIGT WERDEN KANN UND DIE GARANTIE UNGÜLTIG WIRD.**

Es ist eine Edelstahl-Brennerleiste vorgesehen, die verhindert, dass Speiseteilchen herabfallen und die Gasöffnungen des Strahlungsflammenbrenners verstopfen. **Wenn Speiseteilchen in die Strahlungsflammenbucht gelangen und die Flamme sichtlich blockiert ist, den Ofen sofort abschalten und Service anfordern.**

### OFENÄUSSERES

Alle lackierten Flächen und Edelstahlfächen müssen nach Bedarf mit einem milden Waschmittel, heißem Wasser und einem weichen Lappen oder Schwamm gereinigt werden. Hartnäckige Rückstände können mit einem nichtmetallischen Reibschwamm entfernt werden. **Beim Abreiben von Edelstahlfächen in Richtung der Maserung reiben, um die Fläche nicht zu zerkratzen.**

**WICHTIG: BEIM ABWISCHEN DES CONTROLLER-GEHÄUSES BZW. IN DESSEN NÄHE NICHT ZU VIEL FLÜSSIGKEIT BENUTZEN.**

**AUSSERDEM**

**DIE HEIZSTRAHLBRENNERBUCHT NICHT ALS ABLAGE FÜR RÜCKSTÄNDE ODER ZUR ABFALLVERBRENNUNG BENUTZEN; IMMER DARAUF ACHTEN, DASS RÜCKSTÄNDE NICHT IN DIE BUCHT FALLEN.**



**SPANNUNGSVERSORGUNG:** Diesen Knopf drücken, um den Ofen ein- oder auszuschalten.



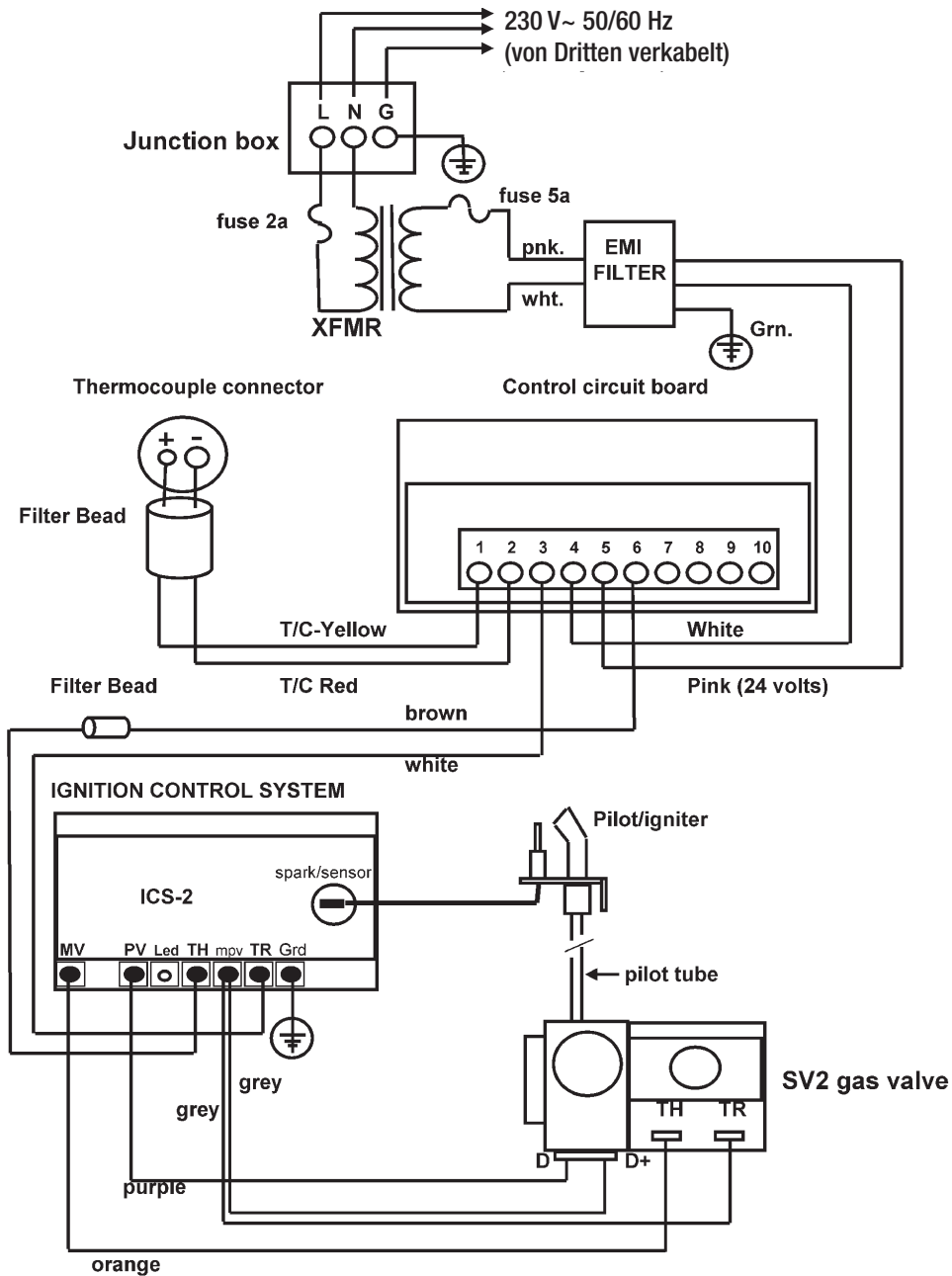
**TEMPERATURMASSEINHEIT:** Diesen Knopf gedrückt halten, um zwischen Grad Celsius und Fahrenheit zu wechseln.



**TEMPERATURANZEIGE:** Bei eingeschalteter Spannungsversorgung wird in diesem Fenster die Ofentemperatur angezeigt.



### MODELLE WS-BL-3030, WS-BL-4343 UND WS-BL-4355 CE





PROBLEM	LÖSUNG
Controller schaltet sich nicht ein	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spannungsversorgung zum Ofen abgeschaltet. Trennschalter in Versorgungsleitung zum Ofen prüfen. Prüfen, ob die Wandschalter (außerhalb des Ofens), mit denen die Spannungsversorgung eingeschaltet wird, eingeschaltet sind. Prüfen, ob externe Verriegelungen eingeschaltet sind.</li> <li>2. Prüfen, ob an der Rückseite des Controller-Gehäuses eine durchgebrannte Sicherung vorhanden ist. Wenn sich der Controller noch immer nicht einschalten lässt, die Vertriebsgesellschaft um Hilfe verständigen.</li> </ol>
Flamme zündet nicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ist das Gas zum Ofen eingeschaltet? Ist das Gasabsperrventil ganz geöffnet?</li> <li>2. Schmutz im Brenner. Brenner muss evtl. gereinigt werden. Der Brenner ist von der Ofenunterseite aus zugänglich. Wenden Sie sich um Hilfe an Ihre Vertriebsgesellschaft.</li> <li>3. Zündflamme nicht korrekt eingestellt. Wenden Sie sich an Ihre Vertriebsgesellschaft.</li> <li>4. Beschädigtes Zündelement, Gasventil oder Zündmodul. Wenden Sie sich um Hilfe an Ihre Vertriebsgesellschaft.</li> </ol> <p>Wenn der Ofen das erste Mal eingeschaltet wird: Wurde alle Luft aus der Gasleitung entlüftet?</p>
Flamme setzt aus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schmutz im Brenner.</li> <li>2. Ofen wird mit angebrachter Nachttür betrieben — diese muss immer entfernt werden, wenn der Ofen eingeschaltet wird.</li> <li>3. Wind bläst in den Ofen oder andere Probleme mit der Entlüftung.</li> </ol>
Anzeige zeigt „OPEN“ (OFFEN)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Thermoelement ist nicht an Controller-Gehäuse angeschlossen.</li> <li>2. Beschädigtes Thermoelement — Wood Stone verständigen.</li> </ol>

**Wenden Sie sich an Ihre lokale Vertriebsgesellschaft, wenn Service erforderlich ist oder Fragen zum Ofen anstehen.**



**WOOD STONE GARANTIERT DEM ERSTKÄUFER, DASS SEINE KÜCHENMASCHINEN FÜR DIE DAUER VON EINEM JAHR AB DEM KAUFdatum FREI VON MATERIAL- UND FERTIGUNGSFEHLERN SIND; DIESE GARANTIE UNTERLIEGT DEN FOLGENDEN AUSSCHLÜSSEN UND EINSCHRÄNKUNGEN.**

**WENDEN SIE SICH UM GARANTIESERVICE AN IHRE LOKALE VERTRIEBSGESELLSCHAFT**

### AUSSCHLÜSSE

Die von Wood Stone angebotene Garantie gilt in folgenden Fällen nicht:

1. Wenn die Küchenmaschine unsachgemäß installiert wurde. Der Installateur ist für die korrekte Installation verantwortlich; korrekte Installationsverfahren sind im Wood Stone Installationshandbuch angeführt.
2. Wenn die Küchenmaschine unsachgemäß gewartet wurde. Der Benutzer ist für die korrekte Wartung verantwortlich; korrekte Wartungsverfahren sind im Wood Stone Installationshandbuch angeführt.
3. Sollte die Küchenmaschine oder ein Teil dieser auf Grund von ungewöhnlicher Verwendung oder aus anderen Gründen, die nicht auf Material- oder Fertigungsfehler zurückzuführen sind, ausfallen oder defekt werden.
4. Wenn die Küchenmaschine — durch beliebige Ursachen — verglichen mit dem Zustand bei der Auslieferung aus dem Werk substanziell verändert wurde.
5. Wenn das Typenschild entfernt, modifiziert oder unleserlich gemacht wurde.
6. Für Teile, die sich unter normalen Bedingungen abnutzen oder ausgetauscht werden müssen.
7. Normale Rissbildung aufgrund von Dehnungs- und Kontraktionsspannungen in der Kuppel oder im Ofendeck.
- 8. Wenn gepresste Holzscheite beliebiger Machart in der Küchenmaschine verbrannt wurden.**
9. Schäden durch den Einsatz chemischer Reiniger im Ofen, sowie Schäden durch Flüssigkeiten oder Chemikalien, die in den Ofen geschüttet oder gesprüht wurden.

Wenn mündliche Angaben über diese Küchenmaschine gemacht wurden, gelten diese nicht als Garantien und sind nicht Teil des Kaufvertrags. Diese beschränkte Garantie ist die komplette, endgültige und ausschließliche Garantie.

**DIESE BESCHRÄNKTE GARANTIE GILT AUSSCHLIESSLICH UND ANSTELLE ALLER ANDEREN GARANTIEEN — SCHRIFTLICH, MÜNDLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIESSLICH ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF DIE MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK ODER DIE GARANTIE AUF LATENTE DEFEKTE.**

### HAFTUNGSEINSCHRÄNKUNGEN:

Bei einem Garantieanspruch oder in anderen Fällen ist die einzige Verpflichtung von Wood Stone die Reparatur und/oder der Austausch — nach Ermessen von Wood Stone — der Küchenmaschine oder einer Komponente dieser. Eine solche Reparatur bzw. ein solcher Austausch wird zu Lasten von Wood Stone durchgeführt, ausgenommen Reisespesen von mehr als 160 km oder zwei Stunden, Überstunden und Feiertagsgebühren, die zu Lasten des Käufers gehen. Alle Reparaturen oder der Austausch unter dieser Garantie verlängern die ursprüngliche Garantie auf die Küchenmaschine oder eine Komponente dieser nicht. Die unter dieser Garantie ausgetauschten Teile werden nach Ermessen von Wood Stone repariert oder durch neue oder funktionell einwandfreie Teile ersetzt. Die Haftung von Wood Stone bei Ansprüchen beliebiger Art, einschließlich Garantieansprüchen, ausdrücklich oder stillschweigend, vertraglich, durch Vernachlässigung, strikte Haftung oder andere Rechtstheorien ist einzig und allein die Reparatur oder der Austausch des Produktes wie hier angegeben; eine solche Haftung umfasst keine — und der Käufer verzichtet ausdrücklich auf die Rechte dazu — speziellen, zufälligen Schäden, Folgeschäden oder Schäden beliebiger anderer Art, einschließlich aber nicht beschränkt auf Personenverletzungen oder Sachschäden, Einnahmenverlust oder Verlust erwarteter Einnahmen oder Nichtverfügbarkeit des Produktes.

### GEWÄHRUNG VON GARANTIESERVICE:

Bei einem Defekt, der von dieser beschränkten Garantie gedeckt ist, kontaktieren Sie Ihre lokale Vertriebsgesellschaft.